

Finishing[®] mit dem SelfCookingCenter[®]

Höchste Qualität.
Entspannt zubereitet.





Vorgaren – Köhlen – Anrichten – Finishing®. Warmhalten war gestern.

Speisen immer in gleichbleibend hoher Qualität anzubieten, egal ob der Andrang im Restaurant oder an der Speisetheke gerade mehr oder weniger hoch ist, zählt zu den größten Herausforderungen im Küchenalltag.

Üblicherweise werden daher viele Speisen warm gehalten. Dies führt aber, je länger das geschieht, mehr und mehr zu Qualitätsverlust. Nährstoffe gehen verloren, Gemüse wird grau und Fleisch wird trocken.

Finishing® im neuen SelfCookingCenter® macht endgültig Schluss mit dem Warmhalten von Speisen. Ob 1, 5, 20 oder mehrere 1.000 Essen, durch Finishing® werden die Speisen ohne Stress und Hektik auf den Punkt perfekt zubereitet.

Sie beginnen mit dem Mise en place aller benötigten Speisen genau dann, wenn Sie Zeit dafür haben: morgens, nachmittags oder an einem der Vortage. Teure Aushilfen und Überstunden entfallen. Sofort nach der Produktion im SelfCookingCenter® werden die Speisen gekühlt und somit ein unerwünschtes Weitergaren vermieden. Die Qualität der Speisen bleibt auf höchstem Niveau. Kurz vor dem Service bringt das bedarfsgerechte Finishing® im RATIONAL SelfCookingCenter® die Speisen punktgenau zur Vollendung.

Gibt es eine bessere Empfehlung als den zufriedenen Gast?

Selbst rosa vorgebratenes und gekühltes Fleisch bleibt auch nach dem Finishing® rosa und ist innen wie frisch zubereitet. Überzeugen Sie sich selbst.



Finishing® mit Taupunktregelung.

Alle Teller und Gerichte sehen nach dem Finishing® nicht nur gut aus, das Essen schmeckt auch noch wie frisch gekocht.

Möglich ist das durch die exakte Verteilung von Hitze und Feuchtigkeit im Garraum zusammen mit der RATIONAL-Taupunktregelung. Diese gibt gerade so viel Feuchtigkeit zu, dass keine Kondensatpfützen entstehen. Sie bildet einen Schutzfilm mikroskopisch kleiner Wassertröpfchen, der sich wie eine zweite Haut auf die Speisen legt und vor dem Antrocknen schützt.



So meistern Sie die Rush-Hour. Finishing® im À-la-carte.

Finishing® im SelfCookingCenter® ist die perfekte Lösung für Ihr À-la-carte. Beispielsweise können Sie mit nur zwei Küchenkräften bereits bis zu 150 Essen zubereiten, ohne Stress und Hektik, einfach auf Tastendruck.

Die in aller Ruhe vorbereiteten Speisen Ihrer Menükarte liegen gekühlt bereit. Erst mit dem Eingang der Bestellung werden die Speisen auf dem Teller kalt angerichtet. Ihre Vollendung erfahren die Speisen durch Finishing® im SelfCookingCenter®.

Natürlich können Sie z. B. Kurzgebratenes auch à la minute zubereiten und die im Finishing® vollendeten Beilagen dazu geben. Vor dem Service wird noch die Soße nappiert und der Teller garniert. Die durch Finishing® auf den Punkt gegarten Speisen kommen auf heißen Tellern frisch auf den Tisch. Vom Anrichten bis zur Ausgabe des servierfertigen Tellers benötigen Sie pro Charge nur 8 Minuten – Ihre Gäste werden von der Qualität begeistert sein.

Mit RATIONAL iLevelControl bewahren Sie selbst während der „Rushhour“ im Service souverän den Überblick. Jeder Teller wird überwacht. iLevelControl meldet sich automatisch, sobald der jeweilige Teller fertig ist. So wird alles auf den Punkt mit Finishing® vollendet.

24h-Zimmerservice ohne zusätzliches Personal

Nutzen Sie die Vorteile des Finishing® auch für Ihren Zimmerservice: Stellen Sie die fertig angerichteten Teller des Zimmerservice-Angebots gekühlt bereit – und bieten Sie Ihren Gästen ohne personellen Mehraufwand rund um die Uhr ein frisches und hochwertiges Menü auf Ihren Zimmern.

„Mit Finishing® bereiten wir unser Essen immer dann zu, wenn gerade Zeit ist – ob am selben Tag oder sogar am Tag zuvor. Dadurch haben wir viel weniger Stress und die Qualität ist trotzdem immer perfekt. Einfach genial.“

Luka Jezersek, Besitzer,
Restaurant DVOR JEZERŠEK-Brnik, Slovenien

Ihre Vorteile im Überblick:

- > À-la-carte ohne Stress und Hektik
- > Viele Essen mit wenig Personalaufwand
- > Gleichbleibend hohe Speisenqualität
- > Keine Kondensatpfützen auf Tellern und kein Antrocknen der Speisen
- > Kinderleichter Roomservice



Mise en place



Anrichten



Finishing®



Der Schlüssel für ein attraktives Zusatz-Geschäft: Finishing® für Ihr Bankett.

Bankette neben dem laufenden Betrieb entspannt zu meistern, ist einzig eine Frage der Organisation. Ihr SelfCookingCenter® unterstützt Sie perfekt dabei – egal, ob Sie 10 oder 1.000 Gäste gleichzeitig bewirten, egal ob für den Tellerservice oder für ein Buffet.

Sie bereiten Ihre Speisen in aller Ruhe im Vorfeld zu. Eben dann, wenn Sie Zeit dafür haben. Rasch gekühlt hält sich die Qualität auch über mehrere Tage hinweg. Für den Tellerservice richten Sie die Teller entsprechend der erwarteten Gästezahl kalt an und bewahren diese in speziellen Tellerhordengestellwagen gekühlt auf. Erst kurz bevor Sie die Speisen benötigen, werden durch Finishing® 20 oder auch mehrere 1.000 Teller gleichzeitig für den Service bereitgestellt, ohne Stress und zusätzlichen Personalaufwand. Maximale Flexibilität bieten Ihnen die RATIONAL-Thermocover. Damit halten Sie die Speisen im Tellerhordengestellwagen bis zu 20 Minuten für den Service. Das gibt Ihnen die nötige Flexibilität, um auf typische Zeitverschiebungen bei Veranstaltungen gelassen zu reagieren.

Auch Buffets werden zum Kinderspiel. Die bereits vorproduzierten und in Behältern kalt angerichteten Speisen vollenden Sie einfach mit Finishing® im SelfCookingCenter®. Je nach Bedarf werden weitere Behälter in kürzester Zeit für die Ausgabe zur Verfügung gestellt – die Speisen in der Ausgabe sind immer heiß und auf höchstem Qualitätsniveau, lange Warmhaltezeiten entfallen vollständig.

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Veranstaltungen meistern ohne Einfluss auf das À-la-carte
- > Deutlich geringerer Personalaufwand für Veranstaltungen
- > Keine Überproduktion
- > Flexible Reaktion auf Verzögerungen
- > Herausragende Speisenqualität, jeder Teller gleicht dem anderen



„20.000 Essen am Tag sind für uns keine Herausforderung mehr und dank RATIONAL ist unsere Qualität vergleichbar mit der eines 5-Sterne-Hotels.“

Edward De La Garza,
Executive Chef,
George R. Brown Convention
Center, Houston, USA



Klasse trotz Masse. Frische, die überzeugt. Spitzenqualität am Buffet.

Egal ob Catering, Personalverpflegung, Schule, Krankenhaus oder Seniorenheim: Finishing® ist immer die Lösung, Speisenvielfalt in großen Mengen und höchster Qualität anzubieten. Bisher notwendiges Warmhalten der Speisen und somit deutlicher Qualitätsverlust entfällt mit Finishing® vollständig. Zudem können Sie durch geschickten Einkauf und Mengenbündelung deutlich Ihren Wareneinsatz senken, da Sie die vorproduzierten Speisen auch über Tage im Kühlhaus lagern können. Vakuumiert sogar über längere Zeiträume.

Die im SelfCookingCenter® vorproduzierten Speisen werden in Behältern für das Finishing® vorbereitet. Genau dann, wenn Sie die Speisen benötigen, vollenden Sie diese bedarfsgerecht für die Ausgabe. Die Speisen werden mit Finishing® in kurzer Zeit zur Verfügung gestellt – dies sorgt für immer heiße Speisen in der Ausgabe.

Kein Finishing® gleicht dem anderen. Vollautomatisch wird das Finishing® an die Bedürfnisse der jeweiligen Speisen angepasst, die Qualität bleibt aber jederzeit auf höchstem Niveau.

Mit Finishing® bereiten Sie exakt nur die Mengen an Speisen zu, die Sie für die Ausgabe benötigen. Kosten für Überproduktion entfallen vollständig.

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Keine Überproduktion
- > Herausragende Speisenqualität
- > Deutliche Kostenvorteile durch einkaufsoptimierte Produktion
- > 100 % HACCP-Sicherheit

Jederzeit 100 % Hygienesicherheit

Mit dem SelfCookingCenter® sind Sie in der Lage, die Hygiene Ihrer Speisen jederzeit nachzuweisen. HACCP-Daten werden automatisch bis zu 10 Tage gespeichert und sind einfach auf Tastendruck abrufbar.

Auf das richtige Zubehör kommt es an.

Das RATIONAL Finishing®-System.

Tellerhordengestell und Transportwagen

Auf speziellen Tellerhordengestellwagen können bis zu 120 Teller mit einem Durchmesser von bis zu 31 cm zum Finishing® bereitgestellt werden. Die freie Zugänglichkeit sowie die geringe Höhe der Tellerhordengestellwagen von weniger als 1,60 m ermöglichen schnelles und ergonomisches Be- und Entladen von allen vier Seiten.

Einfachster Transport der Speisen wird durch die schmale Bauweise sowie die besonders großen und laufruhigen Tandem-Lenkrollen erreicht. Selbst größere Unebenheiten meistert der Tellerhordengestellwagen spielend. Mit dem RATIONAL-Thermocover können die Speisen nach dem Finishing® bis zu 20 Minuten „heiß geparkt“ werden – genügend Zeit für das Finishing® weiterer Tellerhordengestellwagen und für den Transport zur Ausgabestation.

Thermocover

Das RATIONAL-Thermocover zeichnet sich durch beste Isoliereigenschaften aus. Spezielle Magnetstreifen-Verschlüsse sorgen für eine schnelle, einfache Handhabung und hygienische Sicherheit.

Für weitere Informationen fordern Sie bitte unseren Zubehörprospekt oder unsere Anwendungsprospekte an. Oder Sie besuchen uns im Internet unter www.rational-online.com.

Kapazität Tellerhordengestellwagen

	Veranstaltungsgröße (Personen)	Tellerhordengestellwagen	Thermocover	Transportwagen	Maximale Tellerhöhe in mm	Maximale Speisenhöhe in mm
15/20 Teller* mit SelfCookingCenter® 61	15/20	1	1	1	32/25	72/53
	30/40	2	2	2	32/25	72/53
	45/60	3	3	3	32/25	72/53
24/34 Teller* mit SelfCookingCenter® 62	24/34	1	1	1	40/32	82/63
	48/68	2	2	2	40/32	82/63
	72/102	3	3	3	40/32	82/63
26/32 Teller* mit SelfCookingCenter® 101	52/64	2	2	2	32/25	70/53
	78/96	3	3	3	32/25	70/53
	104/128	4	4	4	32/25	70/53
42/52 Teller* mit SelfCookingCenter® 102	82/105	2	2	2	40/32	82/65
	126/156	3	3	3	40/32	82/65
	168/208	4	4	4	40/32	82/65
50/60 Teller* mit SelfCookingCenter® 201	100/120	2	2	–	32/25	70/55
	150/180	3	3	–	32/25	70/55
	200/240	4	4	–	32/25	70/55
84/100/120 Teller* mit SelfCookingCenter® 202	168/200/240	2	2	–	40/32/25	82/68/55
	252/300/360	3	3	–	40/32/25	82/68/55
	336/400/480	4	4	–	40/32/25	82/68/55

* Tellergröße bis zu 31 cm Durchmesser.



Finishing®-System



Tellerhordengestell



Transportwagen



Thermocover

Das SelfCookingCenter®.

Eine Investition, die sich rechnet.

Ob im À-la-carte oder im Veranstaltungsgeschäft, Ihr SelfCookingCenter® amortisiert sich in nur vier Monaten. Erhöhter Schnittgewinn bei Fleisch, Fisch und Geflügel macht sich ebenso bezahlt wie erheblich reduzierter Fett- und Energiebedarf. Insbesondere hervorzuheben ist der geringere Arbeitsaufwand durch Finishing®. Bankette für 300 Gäste erledigen Sie spielend mit nur zwei Köchen. Auch im À-la-carte sind 150 Essen mit nur zwei Köchen kein Problem.

Ihr Mehrverdienst abzüglich Abschreibung:
374 € pro Monat auf 5 Jahre.

Beispielrestaurant:
150 Essen pro Tag im À-la-carte und 2 Bankette pro Monat für je 100 Gäste mit zwei SelfCookingCenter® 101.

Berechnungsansatz pro Monat	Ihr Mehrverdienst pro Monat	Kalkulieren Sie selbst
À-la-carte-Geschäft		
Personaleinsatz herkömmlich: 3 Küchenkräfte 10.350 €/mtl. Personaleinsatz mit SelfCookingCenter®: 2 Küchenkräfte 6.900 €/mtl.	= 3.450 €	
Bankettgeschäft		
Personaleinsatz herkömmlich: je Bankett 4 Küchenkräfte à 8 h x 23 €* = 1.472 €/mtl. Personaleinsatz mit SelfCookingCenter®: je Bankett 2 Küchenkräfte à 8 h x 23 €* = 736 €/mtl.	= 736 €	
Ihr Mehrverdienst** pro Monat	= 3.812 €	
Ihr Mehrverdienst** pro Jahr	= 45.744 €	
Ihr Mehrverdienst** nach 10 Jahren	= 457.440 €	

* Mischkalkulationssatz Koch/Aushilfe (Arbeitgeberkosten).

** abzüglich Abschreibung 374 € pro Monat auf 5 Jahre.

„Kostspielige Überstunden konnten im Veranstaltungsgeschäft praktisch auf Null reduziert werden. Wir haben jetzt Zeit für kreative Arbeiten.“

Nicolas M. Bour, Executive Sous-Chef,
Hotel Inter-Continental, Miami



Lean & Green
Management
Award 2014



Das All-inklusive-Paket.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL GarenLive

Kochen Sie mit unseren Küchenmeistern und erleben Sie, wie RATIONAL den Alltag in der Küche verbessert. Alle Termine finden Sie unter www.rational-online.com.

Beratung und Planung

Wir helfen Ihnen bei Ihrer Entscheidung: Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir für Sie die Lösung, die am besten zu Ihnen passt. Zusätzlich erhalten Sie von uns Planungsvorschläge für Ihren Küchenumbau oder -neubau.

Probestellung

Sie möchten unser SelfCookingCenter® vor dem Kauf erst einmal eine Weile bei sich ausprobieren? Gerne! Ein Anruf genügt: Tel. 08191 327-387.

Installation

Unsere RATIONAL-Servicepartner kümmern sich um die Installation in Ihrer Küche. Wer die Geräte selbst einbauen möchte, erhält von uns Anleitungen für alle baulichen Gegebenheiten.

Persönliche Einweisung

Wir kommen in Ihre Küche und zeigen Ihrem Küchenteam, wie unsere Geräte funktionieren oder wie Sie sie für Ihre Anforderungen am besten nutzen.

Academy RATIONAL

Nur bei uns ist die Weiterbildung inklusive. Unter www.rational-online.com melden Sie sich zu einem unserer kostenlosen Seminare an. Zusätzlich bieten wir Ihnen kostenpflichtige Veranstaltungen zu ausgewählten Spezialthemen. Dort sehen Sie, wie Sie das neue SelfCookingCenter® optimal in Ihrem Betrieb einsetzen und entdecken neue Möglichkeiten für Veranstaltungen oder für eine attraktive Menükarte.

Software-Updates

Bei uns sind sogar die Software-Updates inklusive: einfach im Club RATIONAL heruntergeladen und an den neuesten Erkenntnissen unserer Garforschung teilhaben. So halten Sie Ihr SelfCookingCenter® immer auf dem aktuellen Stand der Technik.

Club RATIONAL

Die Internetplattform für Profi-Köche. Ob Rezepte, Expertentipps oder Videos zum Umgang mit unseren Geräten – hier finden Sie spannende Informationen und Anregungen für Ihre Küche. Einfach anmelden unter www.club-rational.com.

Club RATIONAL-App

Auch unterwegs von zahlreichen Praxistipps profitieren.

ChefLine®

Wann immer Sie Fragen zu Anwendungen oder Rezepten haben, beraten wir Sie gerne am Telefon. Schnell, unkompliziert, von Koch zu Koch und an 365 Tagen im Jahr. Sie erreichen die ChefLine® unter Tel. 08191 327-300.

RATIONAL-Servicepartner

Unsere SelfCookingCenter® sind zuverlässig und langlebig. Sollte es doch einmal technische Herausforderungen geben, leisten die RATIONAL-Servicepartner schnelle Hilfe. Garantierte Ersatzteilversorgung und Wochenendnotdienst inklusive: Tel. 08191 327-333.

Rücknahme und Recycling

Ganz im Sinne der Ressourceneffizienz sind unsere Produkte recyclingfähig. Wir holen Ihre Altgeräte bei Ihnen ab und führen sie in den Wertstoffkreislauf zurück.

Für weitere Informationen fordern Sie bitte unseren ServicePlus-Prospekt an oder Sie besuchen uns im Internet unter www.rational-online.com.

Wir zeigen Ihnen, wie Finishing® Ihren Küchenalltag erleichtert.

Kochen Sie mit uns!

„Beim RATIONAL GarenLive haben wir das erste Mal das SelfCookingCenter® in Aktion gesehen. Als ich die Speisen dort probierte und erlebte, wie viel Zeit eingespart werden kann und wie einfach die Handhabung ist; da wusste ich, dass ich dieses Equipment für meine Küche benötige.“

Raghavendra Rao, Inhaber, Kadamba, Bangalore, Indien

Besuchen Sie eines unserer kostenlosen RATIONAL GarenLive-Events. Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe.

Unter Tel. 08191 327-387 oder www.rational-online.com erfahren Sie, wann und wo die nächsten Termine stattfinden.





RATIONAL Großküchentechnik GmbH

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 (0)8191 327-387
Fax +49 (0)8191 327-231

info@rational-online.de
rational-online.de

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Münchner Bundesstraße 10
5020 Salzburg
Austria

Tel. +43 (0)662-832799-0
Fax +43 (0)662-832799-10

info@rational-online.at
rational-online.at